

Programme de formation

Pains nutrition santé

Date : 24/06/25

Lieu : Syndicat des boulangers (75)

Objectifs de la formation :

- Réaliser des pains de bonne conservation à base de différentes céréales et à caractère nutritionnel.
- Proposer des pains savoureux ayant des teneurs en sel réduites.
- Créer ses propres mélanges de farines afin de diversifier le profil nutritionnel (fibres, sels minéraux, vitamines) pour une production et consommation durable.

Public concerné :

Professionnels en boulangerie

Prérequis :

Connaissances de base en boulangerie

Objectifs pédagogiques :

- Réaliser des produits maison sans avoir recours aux farines prêtes à l'emploi, souvent onéreuses et additivées
- Produire une gamme de pains goûteux en veillant à réduire les quantités de sel
- Rationaliser la production en limitant les contraintes de fabrication
- Prolonger la conservation dans l'intérêt du boulanger et de sa clientèle

Durée : 14 heures

Modalités pédagogiques :

- Stage en présentiel (en entreprise ou groupement professionnel)
- Mise en pratique des recettes par les stagiaires
- Dégustation et analyse de la production

Moyens pédagogiques :

- Formateur expérimenté en boulangerie
- Laboratoire technique et matériels professionnels
- Fiches recettes

Méthodes d'évaluation :

- Grille de positionnement des stagiaires en début et fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la formation
- Bilan de fin de formation avec les stagiaires et le formateur

150, Bd de l'Europe - BP 1032 - 76171 ROUEN Cedex 1

Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - www.inbp.com - Email : bal@inbp.com

Etablissement reconnu d'utilité publique par décret du 4/12/1974 - Organisme enregistré sous le n°23750036676 auprès du Préfet de la Région Haute-Normandie
SIRET 315 042 945 000 32 - TVA FR 35 315 042 945 000 32 - NAF 8532 Z

Programme du stage :

- Présentation de la formation et rappel de ses objectifs
- Tour de table/ Présentation des participants (parcours et attentes de la formation)
- Grille de positionnement (auto-évaluation des acquis)

- Contenu de la formation :
 - o Apports théoriques :
 - la conservation des produits : causes et solutions
 - les fibres alimentaires (fiche technique n°44)
 - la réduction du taux de sel dans le pain : intérêts pour la santé (Conseils de pro 2023)

 - o Réalisation des produits suivants :
 - Pain nordique aux graines
 - Pain nordique aux fruits
 - Pain aux fines herbes
 - Pain norking
 - Pain aux 3 graines
 - Pain Oméga 3
 - Pain multi-minéraux
 - Tourte de meule

 - o Techniques abordées :
 - Rafrâchi de levain dur et liquide
 - Pétrissage de différentes pâtes à base de farines diverses
 - Gestion des fermentations
 - Manipulation des différentes pâtes
 - Utilisation de différentes méthodes de travail (directe et différée)
 - Cuisson des produits

- Bilan de fin de formation (échanges avec les participants)
- Grille de positionnement (évaluation des acquis)
- Enquête de satisfaction